ハーブ野菜

農薬(※)を使わず育てたハーブを、産地直送で

大分県久住高原で育った新鮮なハーブを、市場等は通さず産地直送でお届けをします。
化学合成農薬を使わず、最先端の水耕栽培で育てたハーブは、届いたその日から食べることができ、そのまま栽培しながら新鮮なものをお楽しみいただけます。

※化学合成農薬は使用していませんが、天敵虫、微生物、デンプン系液体を使用する場合があります。天敵虫、微生物、デンプン系液体は人には無害で、使用回数制限もありませんが、農林水産省の登録上、農薬として登録されています。

ハーブ野菜の楽しみ方

〔ハーブ野菜が届いたら〕
すぐに植替えはしないで、ポットのまま、ハーブを摘み取って楽しみます。

■収穫の仕方　大きくなった外側の葉から採って使用してください。
苗としてではなく、生鮮野菜として出荷をしているため、フィルムをはずすと、葉が垂れますが、品質に問題はありません。日当たりの良い場所に置いていただくと上向きになってきますが、垂れる葉はなるべく早めに収穫した方がよいでしょう。
高さ約12～13cmより小さいものは残して、大きくなるのを待ってください。

■置き場所　日当たりの良い場所に置いてください。庭や低層階のベランダは虫がつきやすくなるので、室内の方がよいでしょう。

■水やり　深めの受け皿やマグカップなどに入れ、ポットのピートモスが白っぽく乾きはじめたら、水をたっぷりあげてください。ピートモスが乾燥しすぎると水を吸収しなくなるので、ご注意ください。また、頻繁に水をあげ過ぎると根腐れを起こすので、ご注意ください。

〔2週間経ったら〕
環境や生育状況にもよりますが、約2週間経ったら、植替えをすると、さらに長くお楽しみいただけます。

■植替え方法
生鮮野菜として出荷をしているため、1ポット当たりの播種数が多くなっています。1/4程度に株分けをして、培養土を足して植替えをしてください。
ただし、コリアンダーは根が傷付くと枯れてしまうので、株分け等はしないで植替えをしてください。

※苗としてではなく、生鮮野菜として出荷をしているため、フィルムをはずすと、ハーブが垂れますが、品質に問題はありません。

ハーブ野菜の種類

〔スイートバジル〕
シソ科一年草
トマトと相性のよいポピュラーなハーブです。サラダやパスタ、ピザのトッピングにご利用ください。

〔サラダパセリ〕
セリ科二年草
生のまま、サラダに利用したり、細かく刻んで、バターや卵料理に混ぜてご利用ください。

〔イタリアンパセリ〕
セリ科二年草
生のまま、サラダに利用したり、細かく刻んで、バターや卵料理に混ぜてご利用ください。

〔コリアンダー〕
セリ科一年草
独特の香りが特徴で、エスニックや中華料理に欠かせないハーブです。サラダにもご利用ください。

〔ルッコラ〕
アブラナ科一年草
ゴマ風味の葉は他の野菜と一緒にサラダに。さっと茹でて、おひたしにもご利用いただけます。

〔ペパーミント〕
シソ科多年草
フレッシュ、あるいは乾燥させてハーブティーにご利用ください。

〔レモンバーム〕
シソ科多年草
レモンに似た香りが特徴のハーブです。フレッシュ、あるいは乾燥させてハーブティーにご利用ください。

〔ミックスサラダA〕
ミズナ、ルッコラ、ルビークイーンを植えています。ルビークイーンは食用ビーツの一種です。3種類の味と食感をお楽しみください。

株式会社良品計画　www.muji.net

お客様室電話　0120-14-6404
平日10:00～21:00/土・日・祝日10:00～18:00
(年末年始を除く)

Flower MUJI